

数据

9.3亿吨

联合国秘书长古特雷斯曾指出,约占全世界总人口40%的人(30亿人)无法得到健康饮食。另一方面,则是食品浪费触目惊心。联合国环境规划署报告显示,2019年全球食物损失和食物浪费9.3亿吨。

8.28亿人

世界粮食计划署(WFP)公布数据显示,每晚有多达8.28亿人饿着肚子上床睡觉。自2019年以来,全球面临严重粮食危机的人数,从1.35亿激增至3.45亿,45个国家共有5000万人正在饥荒的边缘摇摇欲坠。

700亿斤

可靠的数据表示,我国每年的粮食仅仅在加工以及运输储存这方面就有700亿斤的损失。

1700万吨

“餐饮业平均食物浪费量约为每餐每人93克,浪费率约为12%。人均食物浪费量因城市、餐馆类型、就餐目的等因素的不同而存在显著差异。结合城市餐饮人数计算,中国城市餐饮每年食物浪费总量约为1700万吨。”这是中国科学院地理科学与资源研究所2015年对北京、上海、成都、拉萨195家餐饮机构3357桌消费者行为的调查。根据中国自然资源学会理事长成升魁研究团队的估算,每年我国城市餐饮业消费者餐桌上造成的食物浪费相当于3000万~5000万人口一年的食物。不过,在成升魁看来,开展“光盘行动”、大力整治浪费之风以来,我国餐饮浪费现象已经大有改观。

综合

提醒

关于节约 注意避坑

现在生活水平提高了,但很多老人年轻时过惯了苦日子,养成节俭的习惯,节约是中华传统美德,但有些情况,作为儿女一定要提醒父母注意。

1. 剩菜剩饭

很多老人怕浪费食物,饭菜吃不完舍不得丢,下顿热了再吃,直到吃完。

剩菜剩饭长时间放置会损失很多营养,储存不当细菌也容易繁殖,且蔬菜类在反复加热中会产生亚硝酸盐,对身体造成危害。所以为了健康,尽量少吃剩菜剩饭。平时做饭做菜不要做太多,只做能吃掉的量,或者觉得饭菜做多了,先找个干净的容器盛出一些,凉了后盖上保鲜膜放冰箱保存,尽量当天吃完,也可以避免浪费。

2. 发霉食物

蔬菜水果若储存不当,放久了可能会腐烂发霉。很多老人舍不得丢掉,觉得发霉的食物只要把坏的地方切掉,剩下就可以吃。

这是不对的。食物一旦腐烂发霉,即使看不到霉斑的部位,也会有霉菌和毒素。吃了发霉的食物,就容易引起腹泻、肠胃炎等情况。为了健康,食物一旦发霉要及时丢掉,千万不要有侥幸心理,以免引起食物中毒。

舌尖上的浪费
故态复萌

婚宴、自助餐是重灾区



1月中旬,临近收餐时间,上海一家豪华酒店自助餐厅取餐台剩下不少食物。
新华社发



1月底,上海一家高档餐厅里,客人宴请结束后餐桌上仍有剩余。
新华社发

近年来,节约粮食、倡导光盘已经成为社会共识。不过,“新华视点”记者春节前后在上海、山西、广东等多地调查发现,在婚宴、商务宴请、豪华酒店中,“舌尖上的浪费”仍然时有发生。

婚宴、自助餐为浪费重灾区

记者近期走访上海、山西、广东等地的高档酒店餐厅,发现食品浪费现象仍时有发生。其中,婚宴、自助餐是浪费的“重灾区”,西点、冷菜等类型食物浪费率较高。

记者日前在上海明天广场JW万豪酒店的自助餐厅看到,临近收餐时间,取餐区的食物仍多有剩余。记者观察到,一些餐桌上,消费者剩余不少食物。该自助餐厅一名工作人员告诉记者,当天未吃完的食物将全部倒掉,不会留到第二天。为了减少食物浪费,餐厅会根据住店客人的数量预估大致的食材量,但很难做到精准。

记者日前在山西省太原市小店区花园假日酒店看到,当天中午正在举行婚宴,大厅内摆放着30多张圆桌,宾客坐得满满当当。随着婚礼进入尾声,宾客逐渐离场。桌上的餐食浪费严重,三分之二的桌子剩下的饭菜超过七成。盐焗鸡、面条、馒头……除了部分宾客将鲍鱼等海鲜打包带走,大部分剩菜无人问津,很多已被打开,剩菜超过半瓶的果汁饮料也丢在桌上。

在广州一家海鲜酒家,记者看到,婚宴结束时,一些食客将主食、酒水饮料等打包带走,而白斩鸡、清蒸鱼等菜品大部分被剩下。山西一家酒店的工作人员说:“结婚摆宴是人生大事,一般都会遍请亲友。主家为

了面子,饭菜一定得丰盛。为此饭店提供从1888元到5888元一桌不等的套餐,还可私人定制,上不封顶,价格较高的套餐里有老虎斑、帝王蟹、佛跳墙等。每桌都是8个凉菜、10个热菜,一般都吃不完,往往会剩下一些。”

浪费多是“面子问题”

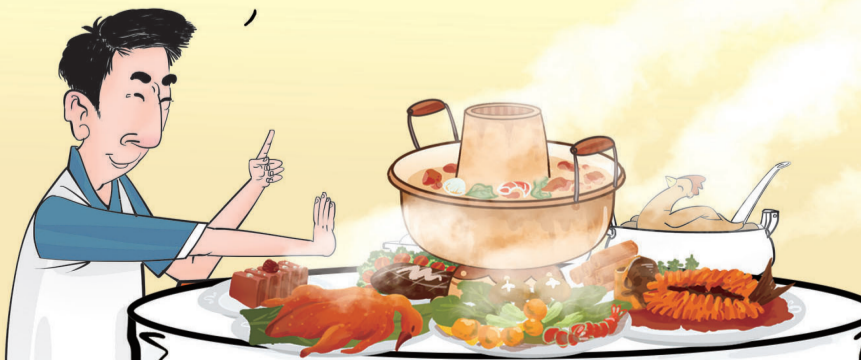
很多消费者说,因为考虑面子,婚宴浪费现象较为普遍。山西一名婚礼操办者任先生坦言:“我也很心疼被浪费的粮食。但要是不多点几个菜,又担心宾客议论指点。结婚是大事,只好按习俗来,宁多勿少。”商务宴请里的浪费很多也是因为面子。一些消费者告诉记者,宴请结束后往往不会打包——主人怕客人笑话自己抠门、不爽利;客人没掏钱,更不好意思打包带走。

记者在采访中发现,尽管半份菜、单人餐、打包盒等已经成为餐饮行业节约粮食的普遍做法,但在豪华酒店里推广还存在困难。豪华酒店对服务质量、酒店环境有统一标准,酒店很少张贴、摆放节约粮食的宣传品,服务人员也鲜有提示节约的习惯。

此外,记者发现,还有少数人把大吃大喝、铺张浪费视为有身份、消费档次高的表现,认为如何消费是自己的自由。上海一家五星级酒店餐饮部张经理说:“来这里的往往是收入较高的消费者,不太在乎钱;如果反复提醒节约,有些顾客会表现出反感的态度,我们担心影响酒店口碑。”

新华社记者王辰阳 胡洁菲

拒绝舌尖上的浪费



专家

更新观念 法律跟上

中国饭店协会会长陈新华等业内人士认为,随着疫情防控政策调整,当前各地餐饮业正在复苏,一些地方“舌尖上的浪费”故态复萌。必须进一步强化节约意识,减少粮食浪费。

反对餐饮浪费,关键在于人们观念的更新。广东省餐饮服务行业协会秘书长程钢指出,应该让更多消费者认识到,养成节俭、适度的餐饮习惯,不仅可以省钱,更是现代社会理性、文明的表现。要在全社会大力营造节约光荣、浪费可耻的风气,从学校、家庭乃至企业和单位层面加强宣传力度。

记者了解到,《中华人民共和国反食品浪费法》已经于2021年4月实施,对相关主管部门、餐饮服务经营者、餐饮外卖平台、个人等均提出防止食品浪费的具体要求。比如,婚丧嫁娶、朋友和家庭聚会、商务活动等需要用餐的,组织者、参加者应当适度备餐、点餐,文明、健康用餐。山西大学哲学社会科学学院教授邢媛认为,从社会心理角度来说,很多消费者受到群体文化影响,往往会采取从众、随大流的消费方式。有关部门和媒体等要引导公众树立节约意识,崇尚理性消费,相关法律法规执行、监督工作也要细化跟进。

程钢表示,宴会中的餐饮浪费是个老大难问题。一方面要加强对消费者的宣传引导,另一方面要在企业端解决问题。陈新华等业内人士告诉记者,一些大型连锁餐饮企业,已经通过集中备料减少损耗、按需加工提高利用率、加强库房管理减少食材过期浪费等方法提升经营水平。

此外,餐饮企业可以加强数字化管理,围绕点餐量、剩菜量做好统计分析,重新设计菜单、加强各类食材的搭配和充分利用,调整每例菜品的分量,并探索推广食材资源共享。

据新华社

锐评

制止浪费 堵不如疏

反对浪费,崇尚节约,有专家建议,对浪费进行处罚。小编觉得,建议很好,但对一些小的酒店饭店而言,真正实施其实很难,顾客是上帝,处罚上帝,那店家是寿星老儿吃砒霜——活得不耐烦了,大街上遍地饭店酒店,你敢处罚,顾客立马转投别家,不来你这儿吃饭了,店还能开下去吗?店家不处罚,公务人员也没谁能天天盯在饭店里,看谁在浪费,进行执法。

所以,与其事后千难万难想处罚,不如事前作好引导,让酒店饭店的工作人员在顾客点菜时,提前介入,告知菜量,善意提醒顾客注意,相信每个上帝都不会拒绝善意的提醒。同时,酒店饭店也要在菜量上用心,有些顾客喜欢多品尝一些菜,那可以每道菜的量根据人数而定,如一人份量的菜、两人份量的菜,量少品种多,顾客在满足口腹之欲之际,又节约了食物。

能如此做,相信对于酒店饭店和顾客而言,都是能接受的办法,所以说,制止浪费,堵不如疏!

纪春